



3・4月行事 卒業・入学



2018年
春行事食

当社取扱商品のご紹介

ペコちゃんハッピーケーキ (苺ミルク)



規格：30g×40個/箱×2合

春らしい桜色の三角ケーキです。
お祝いのデザートにどうぞ！

すだちゼリー



規格：40g×40個/箱×4合

「巣立つ鳥」をイメージした
パッケージなので、
卒業の季節にもおすすめです。



行事食レシピ ほぐしささみのコールスロー

★春らしい色合いのコールスローです。
メインの行事食のもう1品に！ パンにはさんだり、卒業・入学のバイキング給食でもおすすめです。



献立栄養価(1人分)

エネルギー(kcal)	107	亜鉛(mg)	0.4
たんぱく質(g)	6.1	ビタミンA(μgRE)	73
脂質(g)	6.4	ビタミンB1(mg)	0.06
ナトリウム(mg)	339	ビタミンB2(mg)	0.05
カルシウム(mg)	22	ビタミンC(mg)	13
鉄(mg)	0.4	食物繊維(g)	2.2
マグネシウム(mg)	17	食塩相当量(g)	0.9

材料(1人分)

- [ほぐしささみ\(水煮\)](#) (25g)
- [蒸しミックスビーンズ](#) (10g)
- キャベツ (30g)
- にんじん (10g)
- コーン (4g)
- マヨネーズ (8g)
- 塩 (0.5g)
- こしょう (0.01g)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

作り方

<下準備>

ほぐしささみ水煮は自然解凍または流水解凍しておく。
キャベツ・にんじんは千切りにし茹でて水気を切る。
ミックスビーンズは茹でて冷ましておく。

- ① ささみ、野菜、ミックスビーンズをマヨネーズで和え、塩、こしょうで調味する。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

